Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1696 (2005) (Arabic): LUNCHEON POULTRY MEAT

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦٩٦ – ٢٠٠٥

كودكس ٨٩/١٩٨١ – المراجعة١ – ١٩٩١

لانشون لحم الدواجن

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٦٩٦ / ٢٠٠٥

الكودكس ١٩٨١/٨٩ المراجعة ١٩٩١/١

مقدمــــة

م.ق.م ١٦٩٦ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" لانشون لحم الدواجن" تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ و متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس ١٩٨١/٨٩ والمراجعة١/ ١٩٩١ الخاصة " لانشون اللحم " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

لانشون لحم الدواجن

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بلانشون لحم الدواجن٠

٢. التعريف

لانشون لحم الدواجن :

هو ناتج خلط مفروم لحم الدواجن أو الرومى أو خليط منهما مع أو بدون أضافة المواد المالئة (الرابطة) بحيث يعطى المنتج النهائى بعد تسويته و معالجته الخواص الطبيعية المميزة للصنف ويجوز أضافه بروتينات نباتية للمنتج على أن ينص ذلك صراحة على العبوة من الخارج ٠

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون الدواجن المستخدمة مذبوحة طبقا للشريعة الإسلامية وتامة الإدماء

٢/٣ تكون لحوم الدواجن المعدة للتصنيع سليمة تم فحصها بيطريا قبل وبعد الذبح وخالية من أيه أمراض معدية ٠

٣/٣ تكون لحوم الدواجن خالية من علامات الفساد أو التلف كما تكون خالية من القاذورات والروائح الكريهة والغريبة .

٣/ ٤ يكون المنتج خاليا من العظم والمواد القرنية ٠

٥/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٦/٣ يحظر إضافة دهن ولحم الخنزير

٧/٣ تكون بقايا المبيدات فى الحدود الدولية الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٨/٣ تكون بقايا الهرمونات والعقاقير البيطرية فى الحدود المقررة دوليا وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٩/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه

١٠/٣ لا تزيد نسبة حمض الأسكوربيك أو أحدأملاحه على ٥٠٠ مجم/كجم محسوبة كحمض اسكوربيك ٠

١١/٣ لا تزيد نسبة أملاح الفوسفات المضافة على ٣ر٪ مقدرة كخامس أكسيد فوسفور ٠

١٢/٣ يجب أن تتم التسوية على درجات الحرارة – وفقا لشروط التصنيع الجيد – على أن تصل درجة الحرارة فى مركز المنتج إلى :-

من ٣ر٦٨ °س إلى ٩ر٧٣° س لحظيا أو ٦٠ ° س لمدة خمسة دقائق على الأقل ٠

١٣/٣ يكون المنتج خالى من البكتريا اللاهوائية المتجرثمة المنتجة لغاز كبريتيد الايدروجين .

١٤/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ٤١٠ خلية / جم .

١٥/٣ لا يزيد العد الكلى للمجموعة القولونية على ١٠ ٢ خلية / جم .

١٦/٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا المكورات العنقودية الذهبية المجمعة لبلازما الدم ٠

١٧/٣ يكون خاليا من بكتريا السالمونيلا فى ٢٥ جم ٠

١٨/٣ يكون خاليا من بكتريا الكلوستردیم بيرفرنجس

١٩/٣ يكون خاليا من بكتريا الايشيريشياكولاى

٢٠/٣ يكون خاليا من بكتيريا الليستريامونوسيتوجنس

٢١/٣ يكون خاليا من النموات الفطرية وسمومها ٠

٢٢/٣ لا تتجاوز فترة الصلاحية للمنتج الجاف والمنتج المبرد المعبأ تحت تفريغ أربعة شهور من تاريخ الإنتاج واللانشون المعلب سنتين من تاريخ الإنتاج ٠

٢٣/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٢٤/٣ يكون الضغط فى العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٤. المعايير الوصفية

١/٤ نسبة الرطوبة فى اللانشون المعلب أو المبرد المعبأ تحت تفريغ فى حدود ٧٠٪ وفى اللانشون الجاف فى حدود ٦٠٪

٢/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيدة

٣/٤ يجوز معاملة المنتج بالتدخين طبقا للطرق الفنية السليمة المصرح بها صحيا ٠

٤/٤ المنتج النهائى خاليا من عيوب التصنيع (مثل الجيوب الجيلاتينية والفراغات الهوائية الكبيرة)

٥/٤ يراعى ان يتوافر فى المنتج المحتوى على مواد رابطة ما يلى:

١/٥/٤ نسبة لحم الدواجن فى حدود ٨٠ ٪

٢/٥/٤ نسبة الدهن فى حدود ٣٥ ٪

٣/٥/٤ نسبة البروتين فى حدود ١٢ ٪

٦/٤ كما يراعى ان يتوافر فى المنتج غير المحتوى على مواد رابطة ما يلى:

١/٦/٤ نسبة لحم الدواجن فى حدود ٩٠ ٪

٢/٦/٤ نسبة الدهن فى حدود ٣٠ ٪

٣/٦/٤ نسبة البروتين فى حدود ١٤ ٪

٧/٤ يتم اضافة المواد المالئة (الرابطة) طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٨/٤ يجوز ان تستخدم لحوم والاحشاء المأكولة (كبد – قلب – قونصة) واجزاء الطيور الداجنة المصرح باستهلاكها صحيا وتكون ناتجة عن طيور داجنة صالحة للاستهلاك الادمىعلى ان تذبح فى مجازر معتمدة تحت ظروف الممارسات الصحية الجيدة ٠

٩/٤ نسبة أحادى جلوتامات الصوديوم طبقا لممارسات التصنيع الجيد ٠

١٠/٤ نسبة الرماد الكلى فى حدود ٣,٥ ٪

١١/٤ المنتج خالى من الغضاريف .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ اللانشون فى عبوات مناسبة أو يعلب اللانشون المعلب فى عبوات صفيح تكون مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ٠

٢/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢/٢/٥ عباره " لانشون دجاج " أو " لانشون دجاج ورومى " أو " لانشون رومى "

٣/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا :

- نوع اللحم

نسبة الدهن

- المادة الحافظة فى حالة اضافتها

نسبة البروتين الكلى

البروتين النباتى فى حالة اضافته

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٥ الوزن الصافى

٦/٢/٥ إيضاح طريقة وشروط الحفظ والتداول

٧/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ٠ ق ٠ م ٦٣ الخاصة بطرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ٠

٨- المراجع

Microbiology-Ecology of Food,Volume Π

-Codex standard No.89-1981 (Rev.1-1991) for luncheon meat

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

شركة فرج الله

شركة المهندس الوطنية لصناعة اللحوم

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

مصلحة الرقابة الصناعية

شركة حلوان أخوان

وزارة التموين

المعامل المركزية بوزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

كلية زراعة الأزهر

غرفة الصناعات الغذائية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة ﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: : 1696 - 2005

Codex : 89/1981-(Rev.1-1991)

LUNCHEON POULTRY MEAT

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality